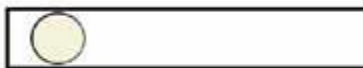


Bienvenue à la page d'accueil en français de Quick Tests™

Notre compagnie a créé essais rapides, précis, peu coûteux pour vin, jus et moût. Aucun équipement de laboratoire n'est nécessaire.

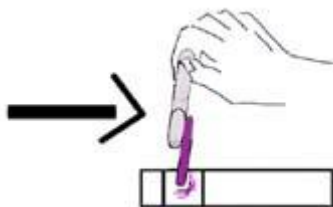
De quoi s'agit-il ?



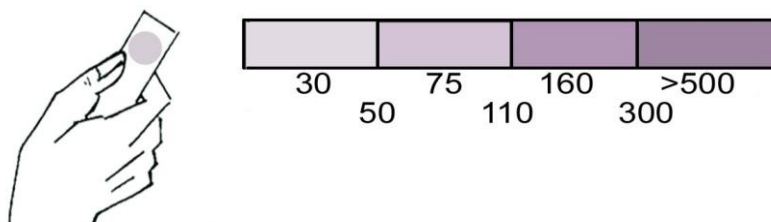
C'est un test rapide pour l'acide malique.

Comment fonctionne-t-il ?

Transférez un échantillon de jus de raisin, ou de moût, ou le vin vers le bande d'essai avec l'échantillonneur a fourni. Aucune préparation témoin n'est nécessaire.



L'échantillon est transféré vers le tampon au dos de la bande de test. Patienter 4 minutes. Comparer la couleur du point avec le nuancier. Si la couleur tombe entre 2 couleurs du tableau, lire les chiffres de la deuxième ligne.



Quelle est la précision ?

Si la réponse est 50, la précision est dans une fourchette de 40 à 62. Une fermentation malolactique terminée ne présente AUCUNE COULEUR !!

Voilà une liste plus détaillée de nos produits.

AV-SUCRE RÉSIDUEL

Le test de sucre résiduel ACCUVIN n'analyse que les sucres fructose et glucose, les sucres réduits dans la fermentation primaire. La réduction des sucres dans le vin est constituée d'hexoses (principalement glucose et fructose) et de pentoses (principalement arabinose et xylose). Les pentoses ne sont pas fermentescibles par l'action des levures du vin. Comme les sucres pentoses seuls peuvent varier de 0,4 à 2,0 g/l, la meilleure mesure de la fermentation primaire est la détermination du glucose et du fructose. La fourchette d'analyse est comprise entre 100 et 2000 mg/l.

AV-pH

Le pH, l'un des principaux paramètres qui intéressent le vinificateur, est un facteur important pour sélectionner le moment optimal des vendanges. On le mesure pour observer si des ajustements doivent être effectués avant la fermentation primaire. Il est mesuré lorsqu'on lui ajoute de l'anhydride sulfureux comme agent conservateur car l'efficacité de cet agent chimique varie sensiblement avec l'évolution du pH. De plus, le pH est contrôlé pour optimiser les conditions de collage, améliorer la résistance du vin à l'instabilité microbienne et définir l'équilibre d'un vin. La trousse de test pH est optimisée pour les applications œnologiques avec un pH de 3,0 à 4,0, et une sensibilité jusqu'à 0,1 unité de pH.

AV-TA

Le niveau d'acidité de titration est important pour optimiser l'extraction des composants de saveur avant la fermentation. Pendant le traitement, le contrôle de l'acidité totale (TA) améliore la fermentation. La surveillance post-fermentation des niveaux d'acidité mène à un bon équilibre et améliore l'efficacité du vieillissement. La surveillance post-fermentation des niveaux d'acidité totale permet également d'assurer le suivi des changements indésirables dus à l'action des levures et des bactéries. La fourchette de test de la trousse TA est comprise entre 4,0 et 11,0 g/l sous forme d'acide tartrique.

AV-Acide Malique

La fermentation malolactique, la fermentation secondaire de la vinification est une méthode permettant de réduire l'acidité totale en ajustant les concentrations relatives de l'acide L-malique et de l'acide L-lactique, ce qui adoucit le vin et lui permet de développer un corps bien en chair et moelleux. Ce processus enrichit également la stabilité microbienne car il élimine l'un des principaux nutriments des bactéries de contamination. La fourchette de test de l'acide malique est comprise entre 30 et 500 mg/l.

AV-Acide L-Lactique

Le test d'acide L-lactique est destiné à la mesure de l'acide L-lactique dans les vins pour confirmer le déclenchement de la fermentation malolactique. Ce n'est pas toujours facile de déterminer si l'aspect des bulles qui suit la fermentation primaire signale le début de la fermentation malolactique réelle ou simplement le " dégazage " du vin pendant son réchauffement. Le produit, avec une fourchette de test de 10 à 400 mg/l, peut être également utilisé pour dépister les hauts niveaux de contamination provoqués par les bactéries d'acide lactique.

AV-Acide D-Lactique

Le test d'acide D-lactique est conçu pour mesurer la concentration de l'acide D-lactique, un indicateur important de la croissance excessive ou indésirable des bactéries lactiques. Lorsque la vinification est bien maîtrisée, ces bactéries jouent un rôle important dans l'amélioration de la qualité du vin ; mais si leur croissance se produit au mauvais moment ou concerne les mauvaises espèces de bactéries, la qualité et l'admissibilité du vin en sont grandement diminuées. Une surveillance régulière peut aider à prévenir le développement de la contamination lactique (piqûre lactique) et des amines biogéniques et à éviter d'obtenir des vins âpres, ternes ou visqueux. La fourchette du test de l'acide D-lactique est comprise entre 30 et 500 mg/l.

AV-SO2 Libre

AV-SO2 Libre L'anhydride sulfureux présent dans le moût et le vin n'est pas entièrement utile comme agent conservateur. Une partie est fixée à d'autres composants chimiques, réduisant son pouvoir d'agent conservateur de 30 à 70 %. En outre, le degré de fixation peut évoluer avec le temps, affectant la capacité d'une dose adéquate à maintenir ses propriétés conservatrices. L'efficacité de l'anhydride sulfureux comme conservateur est également tributaire du pH, les vins à faible pH exigeant des niveaux inférieurs et les vins à pH élevé exigeant des concentrations sensiblement supérieures pour assurer la même efficacité qu'un vin typique avec un pH de 3,3 à 3,4. Le test SO2 libre se divise en une fourchette inférieure (0 à 40 ppm) et une fourchette supérieure (40 à 130 ppm).

Nos TROUSSES DE TEST INCLUENT tous les éléments nécessaires à l'analyse : les tests, les applicateurs, les tableaux de couleur et une notice conseillant plusieurs actions possibles à prendre pendant les vendanges et la vinification selon les résultats des tests.